

أحلى الأطباق
اللحوم والطيور
بدیلات اللحوم
على
مائدة رمضان
المشروبات
المشهيات
الحلويات
إعداد: آيات سيف النصر

أحلى الأطباق على :

المشـــــروبـــات

فـواتح الشــهيـة

مـائدة رمضـان



اللحــوم والطــيور

بديـلات اللحــوم

الحـــــلوى

فهـــرس

المقـدمـة ٢

* الفصل الأول .. المشروبات ..

القـهـوة المثلجة ٤
الشكولاتة المثلجـة ٤
مـشـروب الكاكـاو المثلج ٥
الليـمـونادة ٦
الشــاى المثلج بالنعناع ٦
مـشروب العـرقسـوس ٦
مـشـروب التمـر الهندى ٧
مـشـروب الكركـديه ٧

* الفصل الثانى .. المشهيات ..

أوردفـر حلقـات البـيض ١٠
اوردفـــر الفلفل ١١
اوردفـر التـونــة ١١
اوردفـر الدجـاج ١٢
كـوكـتـيل الفلفل ١٣
الفطيـر المحـشـو (رتسـولز) ١٣
ريسـولز مـحـشـو بالدجـاج ١٤
ريسـولز بالعـصـاج ١٤

* الفصل الثالث .. الحساء ..

حـسـاء البطاطس ١٦
حسـاء الفـول النابت ١٧
حساء العدس البلدى ١٧

حساء العدس البلدى بالبطة المحمرة ١٨
حساء الطماطم بالكرفس ١٨
حساء الأرز ١٩
شوربة الحب السعودية ٢٠

* الفصل الرابع .. اللحوم والطيور ..

الكستليتة المشوية بالنعناع ٢٢
كفتة الكبد ٢٢
رستو اللحم بالمنديل ٢٣
قالب اللحم البارد ٢٤
كروكيت اللحم ٢٥
المبار ٢٦
البيض الاسكتلندى ٢٧
دجاج شرقى ٢٨
دجاج بالمكرونة والصلصة ٢٩

* الفصل الخامس .. بديلات اللحوم ..

العجة بالفول المدمس ٣٢
البيض الاسكتلندى بالعدس ٣٢
أقراص البيض بالخضر ٣٣
طاجن العدس بالجبنة ٣٤
البيض المقرى بالعدس ٣٥

* الفصل السادس .. السلطات والخضر ..

مراكب سلطة الخيار ٣٨
سلطة الطماطم بالجبن ٣٨
الباذنجان بالطحينة باغنوج ٣٩

الطماطم المحشو ٣٩
الباذنجان على الطريقة القبرصية ٤٠
كروكيت البطاطس ٤١
الجزر بالزبد ٤٢

* الفصل السابع .. النشويات ..

الأرز بالشعرية ٤٤
الحاج الأرز ٤٤
قالب الارز بالزبادى ٤٥
الجلاش بكريمة الجبن ٤٦
مكرونة الكرنفال ٤٧
قالب الأرز بالسودانى ٤٨

* الفصل الثامن .. الحلوى ..

الكريمة بعصير الفراولا ٥٢
بودنج الأرز باللبن ٥٢
البقلاوة ٥٣
لقمة القاضى بالشراب ٥٤
بلح الشام ٥٥
الكسكسى بالسميط ٥٧
البسبوسة ٥٨
البسيمة ٥٩
القطايف ٥٩
القطايف بالكريم باتيسير ٦٠
أصابع الكنافة فى الفرن ٦١
صينية الكنافة ٦٢
صينية الجلاش الجاف ٦٣

القهوة المثلجة

* يوضع حوالى ثمن كيلو من البن المجروش متوسط الخشونة فى ابريق ويصب ملء ٣ أكواب من الماء المغلى ويقلب الخليط جيدا ويترك فى الابريق لمدة ١٠ دقائق ثم يصفى من مصفاة ضيقة الثقوب أو من خلال قطعة الشاش فى ابريق آخر ويبرد .

* توضع فى الثلاجة زجاجة بها ٣ أكواب من اللبن الحليب (ثلاثة ارباع كيلو) وكذا الابريق المحتوى على القهوة المصفاة الباردة لمدة ٣ ساعات .

* عند التقديم يخلط اللبن مع القهوة وتحلى تبعا للذوق بالسكر الناعم جدا المنخول وتصب فى ستة أكواب .

* يخفق نصف كوب من الكريمة اللبانى حتى تخلط (ولا يزاد الخفق لئلا تتحول الى زبد) .

* يخفق بياض بيضة كبيرة حتى يجمد ثم يضاف للكريمة المخفوقة ويخلط معها بملعقة من المعدن .

* يوزع خليط الكريمة بالملعقة على أكواب القهوة وتقدم بأسرع ما يمكن .

الشكولاته المثلجة

المقادير :

٨ ملاعق صغيرة من مسحوق شكولاته جيدة النوع ، ٤ ملاعق

صغيرة ماء مغلى ، قليل من مسحوق القرفة ، كوبان ونصف من اللبن الحليب المثلج المحلى بالسكر ، نصف كوب كريمة لبانى .

الطريقة :

* تخلط الشكولاته بالماء المغلى حتى تنعم ويضاف اليها قليل من القرفة الناعمة .

* يضاف اللبن تدريجا مع الخفق الجيد - تقدم فى الكئوس الستة وتصب الكريمة المثلجة على السطح .

* يرش السطح بالقرفة الناعمة وتقدم فى الحال .

مشروب الكاكاو المثلج

المقادير :

نصف فنجان كاكاو ، من نصف إلى ثلثى فنجان سكر ، نصف فنجان ماء ، قطعتان من القرفة الخشب أو ذرة كبيرة من القرفة ، ٦-٨ حبات من القرنفل ، كيلو لبن (٤ أكواب) .

الطريقة :

* يذاب الكاكاو والسكر فى الماء ثم تضاف القرفة والقرنفل ويرفع الجميع على نار هادئة حتى يغلى ويستمر فى ذلك مدة ٥ دقائق .

* يضاف اللبن ويرفع الخليط ثانيا لدرجة الغليان .

* يصفى ويبرد ثم يثلج ويقدم عند الطلب .

الليموناده

المقادير :

قشر ليمونه كبيرة ، ملعقتان كبيرتان من السكر ، كوب ماء مغلى ، عصير ليمونه كبيرة أو ليمونتين ، مكعبات من الثلج .

للتجميل : حلقات من الليمون .

الطريقة :

* توضع الطبقة الرفيعة الخضراء أو الصفراء من قشر الليمونة والسكر والماء المغلى ويقلب الخليط حتى يبرد ثم يصفى .

* يضاف عصير الليمون إلى الخليط السابق .

* تملأ الكأس بالليمونادة ويضاف إليها مكعبات الثلج ويجمل السطح أو حافة الكأس بحلقة من الليمون .

الشاى المثلج بالنعناع

* يوضع بكل كوب مقدار من أوراق النعناع الخضراء المهروسة قليلا وتضاف اليها مكعبات الثلج ثم يصب الشاى الساخن فوق مكعبات الثلج .

مشروب العرقسوس

* يؤخذ مقدار من العرقسوس ويرش خفيفاً بالماء ويدعك جيدا وهكذا حتى يندى ويقتم لونه .

* يوضع فى شاشة وتربط على هيئة صرة وتوضع فى اناء به

مـاء بادر وتقلب آنا فـآنا مـدة ربع سـاعـة أو أكـثـر ، يصـفى بعـدها العرقسوس ويقدم باردا أو مثلجا .

مشروب التمر هندى

* تغسل قطعة من التمر هندى عدة مرات ثم تنقع فى مقدار من الماء يكفى لتغطيتها وتترك منقوعة مدة لا تقل عن أربع ساعات .

* يصفى ويحلى بالسكر وتعاد تصفيته ويقدم .

مشروب الكركديه

* يغسل الكركديه جيدا ثم ينقع فى قليل من الماء البارد .

* يصفى ويحلى بالسكر وتعاد تصفيته ويثلج ويقدم .

الفصل الثانى

المشهيات

أوردفر حلقات البيض

المقادير :

٤-٦ بيضات ، كوب صلصة مايونيز متبلة جيدا ، ٢٠١ ، من الخيار الكبير نوعا ، ٤ من الطماطم الجامدة الحمراء ، ٢ ملعقة كبيرة مقدونس مفرى رفيعا ، مقدار من صلصة الخل المتبلة .

الطريقة :

* يسلق البيض جامدا ويقطع حلقات متساوية .

* توضع صلصة المايونيز بوسط طبق مسطح على هيئة فرشة وتغطه بصفين من حلقات البيض «تغطى كل حلقة جزءا من سابقتها»

* يغسل الخيار جيدا ويجفف ويترك بقشره ويقور لازالة البذور ويقطع مكعبات فى حجم زهر الطاولة .

* تغسل الطماطم وتقشر وتزال البذور وتقطع مكعبات فى حجم مكعبات الخيار .

* يجمل الطبق بوضع حلقة من مكعبات الخيار حول حلقات البيض وتليها حلقة من مكعبات الطماطم .

* ترش الخضر فقط بالمقدونس المفرى وبصلصة الخل المتبلة جيدا

مقادير وطريقة عمل صلصة الخل :

تخلط ملعقة من الملح الخشن مع ثمن ملعقة صغيرة من الفلفل بملعقتين كبيرتين من الخل الاحمر ويقلب الخليط جيدا ثم يضاف ٦ ملاعق كبيرة زيت ويضرب بمضرب أو شوكة لمدة ٥ دقائق حتى يغلظ

قوامها نوعا ويختلط الزيت بالخل جيدا .

أوردفر الفلفل

المقادير :

عدد ٦ من الفلفل الرومى الكبير ، ربع كيلو جبن دوبل كريم ، نصف كوب صلصة مايونيز ملعقة كبيرة من البصل المفرى ، ملعقة كبيرة من الجرجير المفرى ، ملعقة كبيرة من الزيتون الاخضر المقطع

الطريقة :

* يغسل الفلفل ويجفف ويقطع حلقة من جهة العنق وتزال البذور والجزء اللحمى الابيض .

* تدعك الجبن جيدا ويضاف اليها باقى المقادير (المايونيز والبصل والجرجير والزيتون) ويقلب الخليط حتى تتجانس مكوناته .

* يحشى الفلفل بخليط الجبن ويقدم على صحن مفروش بالخس المقطع رفيعا ويجمل بارباع الطماطم .

أوردفر التونة

المقادير :

فنجانان من ورق الخس المقطع رفيعا كالشعر ، عدد ٦ من البطاطس الناضجة المقطعة مكعبات ، فنجانان من البسلة المسلوقة أو بازلاء العلب ، بصلة صغيرة مبشورة ، ملعقة صغيرة مسطحة ملح ، نصف ملعقة صغيرة مسطحة فلفل ، فنجان مايونيز ، ملعقتان كبيرتان عصير ليمون ، علبة تونة .

الطريقة :

* يغطى قاع وجوانب صحن تقديم كبير وعميق بالخس المقطع .

* تخلط البطاطس والبازلاء والبصل والملح والفلفل فى سلطانية ثم يضاف المايونيز وعصير الليمون ويقلب بخفة .

* يوضع الخليط فى الصحن المعد على فرشة الخس ويجمل السطح بقطع التونة والمقدونس المفرى .

ملحوظة :

يمكن اضافة علبة أخرى من التونة لخليط الخضروات والمايونيز .

أوردفر الدجاج

المقادير :

فنجانان من الدجاج الناضج المقطع مكعبات ، ثلاثة أرباع فنجان من كرفس مفرى ، ثلاثة أرباع فنجان من البازلاء المسلوقة أو بازلاء العلب ، ثلاثة أرباع فنجان من مكعبات الجزر المسلوق ، ٤ ملاعق كبيرة من الفلفل الاخضر المفرى ، نصف فنجان من صلصة المايونيز ملعقتان كبيرتان من الكريمة ، ملح وفلفل وعصير ليمون .

للتجميل : زيتون أخضر ، مقدونس وجرجير .

الطريقة :

* تخلط جميع المقادير (عدا المايونيز) ويتبل الخليط والفلفل والليمون .* يوضع الاوردفر فى الصحن المفروش بورق الجرجير وبالمايونيز ويجمل بالزيتون والمقدونس .

كوكتيل الفلفل

المقادير :

عدد ٣ من الفلفل الاخضر الرومى كبير الحجم مثلجة ، ٦ ملاعق كبيرة مسطحة من أى نوع من السمك الناضج المقطع ، ٦ ملاعق كبيرة مسطحة من الكرفس المقطع مكعبات ، ٦ ملاعق كبيرة مسطحة من مكعبات الخيار ، ٦ ملاعق صغيرة عصير ليمون ، ٦ ملاعق كبيرة مسطحة مايونيز ، نصف ملعقة صغيرة مسطحة ملح ، بضع ذرات من الفلفل الاحمر (بالبريكا) ، عدد ٦ حلقات من الليمون .

الطريقة :

* تقطع كل فلفلة نصفين بالطول وتنزع البنور .
* يخلط السمك بالكرفس والخيار وعصير الليمون والمايونيز .
* تملأ انصاف الفلفل بالخليط وترش بالبريكا وتجمل بالليمون .

الفطير المحشو "ريسولز"

المقادير :

الفطير ، ملء ٦ ملاعق كبيرة دقيق ، ذرة ملح ، ٣ ملاعق كبيرة زبد (٧٥-٨٠ جرام) بيضة صغيرة ، ماء بارد للعجن .

الحشو : ملء ٣ ملاعق كبيرة لحم ناضج مفرى ، ملعقة كبيرة مسطحة زبد ، ملعقة كبيرة مسطحة دقيق ، ٢ ملعقة كبيرة بهريز ، ملعقة صغيرة مقدونس مفرى رفيعا .

الطريقة :

* ينخل الدقيق مع الملح وتضاف الزبد وتقطع بالسكين قطعا صغيرة ثم تفرك بأطراف الاصابع حتى يختفى فى الدقيق ثم تعمل حفرة فى الوسط تصب فيها البيضة وقليل من الماء البارد ويعجن الخليط بسكين عريضة الى أن تتكون عجينة يابسة نوعا ثم توضع العجينة على لوح مرشوش قليلا بالدقيق وتعجن بخفة .

* لعمل الحشو تعمل صلصة بيضاء سميكة بالدقيق والزبد والبهريز ثم يضاف اليها اللحم الناضج المفرى والمقدونس وتتبل جيدا.

* يفرد الفطير رفيعا جدا ويقطع دوائر قطرة ٧٫٥-١٠ سم ثم يوضع مقدار ملعقة صغيرة من الحشو بوسط الدائرة وتندى الاطراف بالماء وتطوى الحلقة نصفين وتلصق جيدا .

* ترص بنظام فى صحن التقديم وتجمل بالمقدونس .

ريسولز محشو بالدجاج

كمقادير الريسولز باللحم باستعمال لحم الطيور للحشو .

ريسولز بالعصاج

كالسابق ويحشى الفطير بخليط مكون من ثمن كيلو عصاج وملعقة من الطحينة ونصف ملعقة خل وملعقة حلو ، مقدونس مفرى ويتبل جيدا .

الفصل الثالث

الحساء

حساء البطاطس

المقادير :

من ١-٢ فص ثوم (ويمكن الاستغناء عنه) ملح ، ثلث كيلو «٣٠٠جرام» بطاطس قديمة (توزن بعد تقشيرها) عدد ٢ ملعقة كبيرة عدد ٢ بصلة كبيرة ملعقتان زبد (٥٠ جرام) ، ٢ ملعقة شوربة زيت ، ملء ٣ أكواب بهريز دجاج (وقد يصنع من مكعب شوربة الدجاج) ورقة لارو أو فصان من الحبهان .

للتقديم : ١-٢ ملعقة كبيرة جبن رومى مبشور ، للتجميل مقدونس

الطريقة :

* يلقى الثوم المقشور فى حالة استعماله فى بهريز الدجاج ويترك بضع دقائق حتى يكتسب البهريز نكهة الثوم ثم يستغنى عنه .

* يقطع البطاطس المقشور والبصل المقشور كعيدان الكبريت طول ٤سم وعرض حوالى ثلاث أرباع سم .

* تشوح الخضر فى خليط الزبد والزيت الساخن لمدة ٥-١٠ دقائق أو حتى يصير لونها ذهبيا فاتحا مع ملاحظة تغطية الاناء وهزه من وقت لاخر .

* يضاف البهريز والتوابل واللاورد أو الحبهان وتترك الحساء على النار الهادئة لمدة ١٠ دقائق ثم تقدم بعد رشها بالجبن الرومى المبشور وتجمل بأوراق المقدونس .

حساء الفول النابت

نصف قدح فول نابت ، ٣ ملاعق زيت ، بصلة ، عصير ليمونه ، ملح وفلفل ، عدد ٢-٣ فص مستكى ، ملعقة مقدونس مفرى

الطريقة :

* ينقى القمح ويقشر ويغسل جيدا ويوضع فى اناء ويغطى بالماء ويترك منقوعا لمدة ١٢ ساعة .

* يرفع على النار حتى ينضج وينهرى ويضاف اليه مقدار من الماء كلما احتاج الامر .

* يصفى بمصفاة الخضر الضيقة الثقوب ويضاف للناتج مقدار من مرق الدجاج أو اللحم للسمك المطلوب .

* تتبل الشوربة بالتوابل ويعاد غليها على النار مدة ٥ دقائق مع التقليب وتقدم ساخنة .

حساء العدس البلدى

المقادير :

فنجانان عدس ، ٥-٧ فناجين ماء ، قليل من الملح والكمون ، ٢-٣ ملاعق زيت ، خبز افرنجى ، زيت لتحمير مكعبات الخبز .

الطريقة :

* ينقى العدس ويغسل ثم يوضع فى الماء البارد فوق النار حتى ينضج .

* ويصفى العدس ويتبل بالملح والكمون ويقدح الزيت ويوضع فوقه .

* يقطع الخبز مكعبات صغيرة ويحمر فى الزيت ثم يقدم مع الحساء .

حساء العدس البلدى بالبصلة المحمرة

المقادير والطريقة :

* يعمل كالسابق ويصفى (تستخدم مقادير حساء العدس البلدى السابق)

* تحمر بصلة مفرية فى مقدار الزيت (٢-٣ ملاعق) وتضاف للعدس المصفى .

* تتبل بالملح والكمون وتقدم مع الخبز المحمر فى الزيت .

حساء الطماطم بالكرفس

المقادير :

ملعقة كبيرة زيت ، ملعقة كبيرة زبد أو سمن ، عدد ٢ بصلة متوسطة مفرية ، عدد ٣-٤ من أفرع الكرفس البيضاء (تفرى) ، نصف كيلو طماطم حمراء ناضجة (تفرى) كوب ونصف كوب بهريز ابيض (قد يصنع من مكعب شوربة الدجاج) ، توابل على حسب الرغبة ، ملعقة كبيرة من صلصة الطماطم الغليظة (صلصة علب) .

للتجميل : أوراق كرفس داخلية صغيرة بيضاء ، قليل من أوراق الكرفس المفرية .

الطريقة :

* يشوح البصل والكرفس المفرى فى خليط الزبد والزيت الساخن

لبضع دقائق مع استمرار التقليب حتى لا تغمق البصل ثم تضاف الطماطم المفرية وكذا البهريز وتترك على نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة حتى ينضج الجميع ثم تصفى .

* يعاد الناتج من التصفية للاناء ويرفع على النار الهادئة لبضع دقائق ثم تتبل بالتوابل ويضاف اليها ملعقة صلصة طماطم العلب مع التقليب ويعاد غليها .

* تصب فى فناجين الحساء ويوضع بكل فنجان قليل من أوراق الكرفس المفرية وتجمل الفناجين بأوراق الكرفس البيضاء .

حساء الأرز

المقادير :

٥ر١ ملعقة كبيرة زبد أو سمن ، ٣ ملاعق كبيرة من مسحوق الارز المدقوق الناعم ، ملء ٢ كوب خلاصة لحم (ويمكن استعمال مكعب واحد من شوربة اللحم) ، نصف كوب لبن ، ملح وفلفل ، صفار ١-٢ بيضة ، ٢-٣ ملاعق كبيرة من سطح اللبن الدسم .

للتقديم : مكعبات من الخبز المحمر .

الطريقة :

* يسيح الزبد أو السمن ويضاف اليه مسحوق الارز ويقلب الاثنان معا حتى يصفر اللون ثم تضاف خلاصة اللحم مغلية مع التقليب بقوة بالمضرب السلك ويستمر فى التقليب حتى الغليان ثم تهدأ النار ويترك الحساء على النار مدة نصف ساعة حتى ينضج

مسحوق الارز مع التقليب من وقت لآخر .

* ينزع الريم ويضاف اللبن بعد غليه ثم يضاف الملح والفلفل .

* يقلب صفار البيض وسطح اللبن الدسم فى سلطانية الشوربة ثم تصب الشوربة فوق خليط صفار البيض بسرعة مع التقليب بالمضرب السلك وتضاف مكعبات الخبز وتقدم مكعبات الخبز المحمرة بمفردها مع الشوربة فى طبق ملائم ليأخذ كل فرد حاجته منها .

شوربة الحب السعودية

المقادير :

من ١-٥ر١ فنجان قمح مقشور ، ماء يكفى لتغطيته ، مرق لحم أو طيور (وقد يصنع من مكعبات شوربة الدجاج أو اللحم) وقد يصنع من كمون ، حبهان .

الطريقة :

* ينقى القمح ويقشر ويغسل جيدا ويوضع فى اناء ويغطى بالماء ويترك منقوعا لمدة ١٢ ساعة .

* يرفع على النار حتى ينضج وينهرى ويضاف اليه مقدار من الماء كلما احتاج الامر .

* يصفى بمصفاة الخضر الضيقة الثقوب ويضاف للناتج مقدار من مرق الدجاج أو اللحم للسمك المطلوب .

* تتبل الشوربة بالتوابل ويعاد غليها على النار مدة ٥ دقائق مع التقليب وتقدم ساخنة.

الفصل الرابع

اللحوم والطيور

الكستليته المشوية بالنعناع

المقادير :

٤-٦ من كستليتة ضأن كبيرة الحجم ، ملعقتان كبيرتان مقدونس مفروم ، ملعقتان نعناع مفروم ، ١٫٥ ملعقة كبيرة زبد ، فص ثوم مهروس ، طماطم مشوية للتقديم .

الطريقة :

* يعمل بالجزء اللحمى لكل واحدة من الكستليتة جيب طوله ٥سم بشقها بالسكين من الخارج حتى العظمة .

* تدعك الزبد جيدا ومعها المقدونس والنعناع والثوم وتحشى الجيوب بهذا الخليط وتشوى لمدة ١٥-٢٠ دقيقة مع ملاحظة قلبها مرة واحدة ويملح اللحم بعد قلبه ليحتفظ بعصارته ، أما اذا رش عليه الملح نيئا فان عصارته تخرج .

* تجمل بالطماطم المشوية وتقدم .

كفتة الكبد

المقادير :

ربع كيلو كبد بتلو ، بصلة صغيرة ، ملح وفلفل ، ربع كيلو بطاطس مسلوقة ومهروسة ، ملعقتان كبيرتان من المخلل المفرى ، بيض وبقسمات وسمن للتحمير .

للتقديم : بطاطس محمرة وصلصة طماطم .

الطريقة :

* يغسل الكبد جيدا بالماء ثم يغلى على النار مدة ١٠ دقائق فى ماء مملح وبصلة صحيحة .

* يشطف الكبد ويفرى مع البصل المخلل بالمفراة ثم يخلط بالبطاطس ويعجن الخليط جيدا ويشكل كرات فى حجم عين الجمل الكبير .

* تتبل الكفتة فى الدقيق ثم تغطى بالبيض والبقسماط وتحمر فى السمن الغزير - ترفع على ورقة مكرمشة .

* ترتب فى صحن وتجمل بالمقدونس ويقدم معها مقدار من البطاطس المحمرة وصلصة طماطم أو حسب الرغبة .

رستو اللحم بالمنديل

المقادير :

نصف كيلو لحم مفرى ناعما ، قليل من جوزة الطيب والقرنفل المسحوق ، ملح وفلفل وبهار ، ملعقة كبيرة بصل مفرى ناعما ، ٣ ملاعق كبيرة خبز افرنجى بايت منقوع فى الماء ومعصور منه جيدا ، صفار بيضتين ، ملعقة سمن ، ربع منديل خروف .

الطريقة :

* تخلط جميع المقادير وتتبل وتعجن جيدا ثم يشكل الخليط على هيئة اسطوانة متوسطة السمك ويلف فى المنديل النظيف جدا ثم توضع الاسطوانة على صاج مدهون خفيفا بالسمن وتخبز فى فرن

حار مدة ربع ساعة ثم تهدأ الحرارة ويترك حتى ينضج – ترفع من الفرن وتلف بورقة وتترك حتى تبرد ثم توضع فى الثلاجة حتي تبرد تماما .

* تقطع حلقات وتجمل بالخس وحلقات الطماطم بذوق سليم .

قالب اللحم البارد

المقادير :

ثلاثة أرباع كيلو من اللحم المفرى الاحمر ، بصلة مبشورة ناعما ، ٢–٣ من سيقان الكرفس مقطعة رفيعا جدا ، ملعقة كبيرة سمن سايح ، فنجان شاى من فتات خبز افرنجى بايت ، ملح وفلفل وبهار ، بيضتان ولبن للعجن (حوالى نصف فنجان) .

للحشو : ٢–٣ بيضات مسلوقة جامدا ويمكن الاستغناء عنها .

الطريقة :

* تخلط المقادير الخمسة الأولى بعضها ببعض وتدعك جيدا جدا حتى تتجانس ثم يتبل الخليط بالملح والفلفل والبهار ويضاف البيض المربوب خفيفا ومقدار كاف من اللبن مع التقليب الجيد حتى يصير الخليط لينا نوعا .

* يدهن قالب خبز مستطيل بالسمن (مقاس ٧ فى ٤ فى ٣ بوصات) ثم يرش بقليل من البقسماط .

* يكبس نصف خليط اللحم فى القالب ويرتب البيض فى الوسط ويغطى بباقى خليط اللحم ويساوى السطح جيدا أو يكبس خليط

اللحم كله فى القالب (فى حالة الاستغناء عن الحشو) .

* يدهن السطح خفيفا بالسمن ثم يغطى بورقة زبد مزدوجة مدهونة وتربط لاسفل بدوبارة .

* يخبز بوضعه فى الرف الاوسط لفرن متوسط الحرارة لمدة ساعة الى ساعة ونصف أو حتى ينضج .

* يرفع من الفرن ويترك حتى يهدأ قليلا ثم يقلب فى صحن ويترك حتى يبرد تماما ثم يقطع ترنشات عرضا بسكين حادة .

كروكيت اللحم

المقادير :

ثلث كيلو من اللحم الناضج ، ملعقتان كبيرتان مقدونس مفرى ، ملح وفلفل وبهار ، جوزة الطيب ، فنجان صلصة بيضاء غليظة ، ٣ حبات من الطماطم المتوسطة ، بيض وبقسماط للتغطية .

الطريقة :

* يفرى اللحم أو يقطع مكعبات صغيرة جدا ويخلط بالمقدونس ويتبل بالتوابل .

* تعمل صلصة بيضاء غليظة (ملعقة كبيرة سمن ، ٣ ملاعق كبيرة مسطحة دقيق ، فنجان لبن) وتتبل جيدا .

* تقشر الطماطم وتزال بذورها وتفرى وتضاف للصلصة البيضاء وتخلط معها .

* يضاف اللحم بالمقدونس لخليط الصلصة بالطماطم مع التقليب

ويفرد الخليط فى طبق مسطح ويترك حتى يبرد .

* يقطع قطعا متساوية وتشكل كل قطعة على هيئة اسطوانة ويراعى غمس اليد فى الدقيق اثناء التشكيل .

* تكسر بيضة كبيرة للتغطية ويضاف اليها ملعقة صغيرة زيت ويتبل البيض بالملح والفلفل .

* تغطى بالبيض المخلوط بالزيت ثم بالبقسماط رتحمر فى السمن المقدوح مع تقليبها انا فآنا حتى تحمر لونها بالتساوى - ترفع على ورقة مكرمشة لتمتص السمن الزائد وتقدم مجملة بالليمون والمقدونس وقد تقدم باردة .

الممبار

المقادير :

حوالى نصف كيلو ممبار ضان ، ربع - نصف كيلو لحم مفروم ، كوب ونصف أرز ، بصلة كبيرة مفرية ، ملعقة كبيرة مقدونس مفروم ، ملعقة حلو شبت مفروم ، ملعقة حلو نعناع جاف ناعم ، ٢-٣ من الطماطم المتوسطة الحجم مقشورة ، ملح ، فلفل ، بهار .

الطريقة :

* يزال دهن الامعاء بقدر المستطاع ثم تغسل جيدا وتقلب باليد أو بوضعها فى صنبور المياه ، ثم يفتح فيساعد اندفاع الماء على قلب الممبار .

* يوضع المبار فى مصفاه ويرش بكمية من الملح ويدعك بخفة للتخلص من المادة المخاطية ثم يشطف جيدا وبعدها يغسل بالدقيق والملح والصابون حتى ينظف تماما ويشطف جيدا ثم يقلب ثانيا ويعاد تنظيفه بنفس الطريقة .

* لعمل الخلطة يدعك البصل المفرى بالملح والفلفل والبهار ويضاف اليه اللحم المفروم والارز النظيف المغسول والمقدونس والشبت والنعناع والطماطم المقطعة قطعا صغيرة .

* يحشى المبار بخلطة الارز السابقة ويستحسن استعمال قمع صفيح بدون مصفاه .

* يربط بفتلة على مسافات متباعدة ويخرم بالشوكة ويسلق فى ماء مغلى مملح حتى ينضج (من ٢٠-٣٠ دقيقة) .

* يصفى من ماء السلق ويحمر فى السمن ثم يفك الخيط ويرص المبار فى طبق مسطح ويقدم مجملا بالليمون المقطع حلقات والمقدونس .

البيض الاسكتلندى

المقادير :

٤ بيضات مسلوقة جامدا ، ثمن كيلو لحم ، سجق افرنجى بقرى ناعم ، ثمن كيلو لحم مفرى ناعما أو ربع كيلو لحم مفرى ناعما متبلا تتبيلا مرتفعا بالملح والفلفل والبهار وجوزة الطيب ، ملعقة حلو دقيق متبل بالملح والفلفل وعصير بصلة صغيرة ، ملح وفلفل وجوزة

الطيب ، بيض وبقسماط للتغطية ، سمن للتحمير .

الطريقة :

* يقشر البيض باحتراس ويغطى بقليل من الدقيق المتبل .

* يفرى اللحم ناعما مرتين وقد يدق فى الهون ثم يتبل بعصير البصل والملح والفلفل وجوزة الطيب .

* يضاف خليط اللحم الى السجق ويعجن الخليط جيدا جدا ثم يغطى بالبيض والبقسماط وتحمر تحميرا غزيرا ويرفع من السمن على ورقة مكرمشة ويبرد .

* تقطع الواحدة نصفين عرضا بسكين حادة ويقدم باردا فيوضع كل نصف على حلقة من الطماطم أو الخيار ويجمل الصحن بسلطة الخضر الممزوج بالصلصة الفرنسية .

دجاج شرقى

المقادير :

دجاجة كبيرة ، ملعقتان مكبيرتان سمن ، ملعقتان كبيرتان خل ، ملح وفلفل ، نصف فنجان من الكرفس المقطع مكعبات أو من الفلفل الاخضر الرومى المقطع قطعا صغيرة ، بصلتان متوسطتان ، ملعقة كبيرة دقيق .

للتقديم : ٣ فناجين من الارز المسلوق ، سلاطة خضر .

الطريقة :

* يعد الدجاج وتقطع الواحدة ست أو ثمانى قطع ثم تحمر فى

السمن ويضاف اليها الماء والملح والفلفل وبصلة صغيرة مقطعة ويغطى الاناء ويترك على نار متوسطة حتى يقرب الدجاج من النضج مع اضافة قليل من الماء كلما احتاج الامر .

* يقطع الكرفس قطعا صغيرة (الرأس البيضاء قطعا) أو يقطع الفلفل الاخضر قطعا صغيرة ويقطع البصل حلقات رفيعة .

* تضاف الخضر المعدة الى الدجاج ويضاف الخل وقليل من الماء اذا لزم الحال ويعاد تتبيل محتويات الاناء ويترك على النار حتى يتم النضج .

* قبل التقديم مباشرة يذاب الدقيق فى قليل من الماء ويضاف لخليط الدجاج ويقلب علي نار هادئه حتى ينضج الدقيق ويغلظ قوام الصلصة الموجودة .

* يسلق الارز ويترك فى مكان ساخن لحين التقديم (يسلق الارز فى الماء أو البهريز المصنوع من مكعب شوربة الدجاج) .

* يغرف الارز فى صحن كبير مستطيل أو مستدير ويعمل تجويف بوسطه . ثم يصب الدجاج بالخضر فى التجويف ويقدم ساخنا فى الحال ومعه سلطة الخضر فى صحنها الخاص .

دجاج بالمكرونة والصلصة

المقادير :

دجاجة مسلوقة تزن كيلو نيئه ، ٢-٣ ملاعق زيت ، وعدد ٢ من الفلفل الاخضر الحلو مقطع حلقات رفيعة ، ٢ من البصل المقطع

حلقات رفيعة ، ٢-٣ فصوص ثوم ، نصف كيلو مكرونة مقصوصة أو شريط ، ٣ أكواب طماطم مصفاه ، ملعقة من رأس الكرفس المقطع رفيعا ، ملعقة صغيرة من فلفل أحمر بارد .

للتجميل : ملعقة خلو مقدونس مفرى .

الطريقة :

* ينزع عظم الدجاجة المسلوقة الباردة ويقطع اللحم قطعا كبيرة نوعا .

* يوضع الفلفل الاخضر والبصل والثوم والزبت فى حلة وترتفع علي نار هادئة مع التقليب آنا فآنا حتى تلين الخضر ثم تضاف اليها الطماطم والتوابل (الملح ، والفلفل الاحمر والكرفس) ويترك الخليط على النار مدة ٢٠ دقيقة مع التقليب آنا فآنا .

* تسلق المكرونة وتصفى من ماء السلق وتشطف بالماء البارد .

* توضع المكرونة فى صحن من الالمنيوم أو النحاس المنكل أو صحن صينى وفى وسطها قطع الدجاج .

* ترش صلصة الطماطم السابقة بنظام خاص على محتويات الصحن وخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة نصف ساعة أو حتى تتشرب نكهة الصلصة للمكرونة وقطع الدجاج أما الصحن الصينى فيسخن باحتراس بوضعه على حلة بها ماء ساخن .

* يقدم ساخنا بعد رش مقدار من المقدونس المفرى بنظام على السطح .

الفصل الخامس

بديلات اللحوم

العجة بالفول المدمس

المقادير :

٤ بيضات ، ٤ ملاعق كبيرة فول مدمس ، بصلة مفرية ، سمن أو زيت ، ملعقة حلو مقدونس مفرى ، ملح وفلفل ، كمون ، ملعقة سمن أو ملعقتان من الزيت للتحمير .

الطريقة :

* يقشر الفول المدمس ويدهك أو يمرر من مصفاة الخضر الخاصة .

* يحمر البصل فى السمن أو الزيت حتى يصفر لونه فيرفع من فوق النار ويترك ليهدأ قليلا .

* يخفق البيض ويضاف اليه الفول والبصل والمقدونس والملح والفلفل والكمون ويمزج الجميع .

* يقدح قليل من السمن أو الزيت فى مقلاه مستديرة ويصب بها الخليط وعندما يحمر السطح السفلى تقلب ويحمر السطح الأخر ، وتقدم مجملة بالمقدونس .

البيض الاسكتلندى بالعدس

المقادير :

٤ بيضات مسلوقة جامدا ، حوالى نصف فنجان شاى عدس أصفر ، ملعقة صغيرة مقدونس مفروم ، بشر ليمونه ، ملح وفلفل ، ٥ر١ ملعقة كبيرة زبد أو مسلى ، ٤ ملاعق كبيرة فتات خبز افرنجى

بايت منخول ، ملعقة صغيرة زعتر ، ملعقة حلو دقيق متبل بالملح والفلفل ، بيض وبقسماط للتغطية ، سمن أو زيت غزير للتحمير .

الطريقة :

* يطهى العدس مع قليل من الماء وقطعة بصل ثم يصفى ويخلط بالمقدونس والزعتر ويشر الليمون وفتات الخبز والزبد أو المسلى السايح وتتبل بالملح والفلفل ويعجن الخليط جيدا ويقسم أربعة أقسام.

* يقشر البيض ويغطى سطحه بقليل من الدقيق المتبل ثم تغطى كل بيضة بقطعة من خليط العدس ويساوى عليها الخليط جيدا وتبط الاطراف لسهولة الارتكاز وتغطى بالبيض والبقسماط .

* يحمر فى السمن أو الزيت الغزير وترفع منه وتترك لتبرد نوعا فتشق نصفين عرضا بسكين حادة ويوضع كل نصف علي مستدير من الخبز المحمر ويقدم ومعه صلصة الطماطم فى قاربها .

اقراص البيض بالخضر

المقادير :

حبة بطاطس مسلوقة كبيرة ، طماطم كبيرة ، بصلة كبيرة ، ملعقة كبيرة سمن ، ملء ملعقة صغيرة مقدونس مفرى ، ٤-٥ بيضات ، ملح وفلفل ، سمن للتحمير البسيط .

الطريقة :

* تقشر البطاطس المسلوقة وهى ساخنة وتهرس بشوكة ، تغسل الطماطم وتقشر وتنزع بذورها وتقطع قطعا صغيرة .

* يفرم البصل ويحمر فى السمن ثم تضاف اليه البطاطس والطماطم ويقلب الجميع على النار مدة ٣-٥ دقائق ثم يرفع الخليط من فوق النار ويبرد .

* يكسر البيض فى سلطانية ويضاف اليه الملح والفلفل ويقلب بشوكة حتى يمتزج الصفار بالبياض ثم يضاف للخليط السابق ويعاد تتبيل الخليط بالملح والفلفل ويقلب الجميع حتى تتجانس المكونات

* يحمر فى شكل أقراص وذلك بأن يقدح السمن وتوضع به ملعقة كبيرة من الخليط وتحمر على الوجهين وتكرر العملية حتى ينتهى الخليط .

* ترص الاقراص فى طبق صينى مسطح وتجمل بعرق من المقدونس وتقدم ساخنة .

طاجن العدس بالجبة

المقادير :

٣ فناجين عدس بجبة ، نصف رأس ثوم مفرى ناعما ، بصلة كبيرة مقطعة حلقات ، عدد ٢ ثمرة متوسطة من الطماطم مقطعة حلقات ، ٣ ثمرت من الفلفل الرومى مقطعة قطعا صغيرة أو ملعقة صغيرة فلفل أخضر حريق مفرى ، ٤ ملاعق كبيرة زيت ، ملح وفلفل ، ماء كاف للنضج .

الطريقة :

* ينقى العدس مرارا ويجفف ثم ينقى جيدا كما تعد باقى المقادير

وتخلط ببعضها .

* يخلط العدس بباقى المقادير ويوضع فى طاجن ويزج فى الفرن ، ويضاف اليه الماء كلما احتاج الامر مع تقليبه انا فآنا ويترك حتى ينضج .

البيض المقرى بالعدس

المقادير :

ثمن كيلو عدس أصفر ، ملعقة كبيرة سمن ٣-٤ بيضات ، ٤ ملاعق كبيرة لبن ، ملح وفلفل ، ملعقة حلو مقدونس مفرى - للتقديم: فاصوليا خضراد مسلوقة أو سوتيه .

الطريقة :

* ينقى العدس من الحصى ويغسل عدة مرات بالماء البارد .

* يغلى الماء ويوضع به العدس المغسول ويسلق على نار هادئة حتى يقرب من النضج فيضاف الملح ويترك ليبرد قليلا ثم يصفى من ماء السلق .

* يسيح السمن ويضاف اليه اللبن والعدس المسلوق - يكسر البيض فى سلطانية ويضاف اليه الملح والفلفل ويقلب بشوكة حتى يمتزج الصفار بالبياض ثم يضاف الخليط للعدس السابق ويقلب على نار هادئة ثم ينزع من فوق النار عندما يبدأ فى التجمد - يضاف المقدونس المفرى ويقلب ويغرف ساخنا وحوله الفاصوليا الخضراء السوتيه

الفصل السادس

السلطات والخضر

مراكب سلطة الخيار

المقادير :

عدد ٤ من الخيار الصحيح الكبير الحجم نوعا ، نصف فنجان من الطماطم المقشورة المقطعة مكعبات نصف فنجان من الخيار والمقشور المقطع مكعبات نصف فنجان من مكعبات البصل الاخضر أو البلدى غير الفريق أو الطليانى ، وربع فنجان من الصلصة الفرنسية .

الطريقة :

* يغسل الخيار جيدا ويجفف وتشق كل واحدة طولا نصفين وينزع لب القطع بالمقوار ويقطع جزء صغير بانحراف فى طرفى كل نصف لتكوين مراكب صغيرة .

* تخلط الطماطم والخيار والبصل المقطع ثم يتبل بالصلصة الفرنسية .

* تملأ المراكب بالخضر المتبلة السابقة وترص بنظام على فرشة من خس السلاطة .

سلطة الطماطم بالجبن

* تختار طماطم جامدة مستديرة ، تلقى دقيقة فى ماء مغلى لنزع قشرتها .

* تقور قليلا من الوسط وترش بالملح وتقلب حتى تتصفى .

* تثلج ثم يملأ الوسط بودرة من الجبن الابيض المدهوك وترش بقليل من النعناع الجاف ، أو تقطع الطماطم الى ٦ أقسام دون أن



تنفصل فى القاع وترفع على شكل زهرة مفتوحة على ورقة خس ويملأ الوسط بودرة من الجبن الابيض المدهور وترش بقليل من النعناع الجاف .

الباذنجان بالطحينة "بابا غنوج"

المقادير :

نصف كيلو باذنجان رومى مشوى ، ٢-٣ بصلات مشوية نصف فنجان طحينة ، ٢-٣ ملاعق كبيرة عصير ليمون أو خل أو خليط منهما قليل من الماء ، ٣-٤ فصوص ثوم ، ملح ، كمون (قد يستغنى عنه) ملعقة صغيرة مقدونس مفروم .

الطريقة :

* يقشر الباذنجان المشوى وكذا البصل ويفرمان ناعما .
* يضاف الخل أو الليمون الى الطحينة ويقلب معها جيدا بملعقة من الخشب ثم يضاف الماء قليلا قليلا حتى نحصل علي القوام المطلوب ويراعى أن تغطى الطحينة ظهر الملعقة بطبقة خفيفة .
* يضاف الثوم المدقوق ناعما والباذنجان والبصل الى الطحينة ويتبل الجميع بالملح والفلفل والكمون .
* تغرف فى صحن وتجمل بالمقدونس المفروم - وتقدم .

الطماطم المحشو

المقادير :

عدد ٨-١٢ من طماطم جامدة مستديرة ، ٣-٤ ملاعق كبيرة

عصـاج ، ٣-٤ مـلاعق كـبيـرة أرز مسلوق أو فلفل ، ملعقـة صـغيـرة مقدونس مـفرى ، ملح وفلفل ، قليل من السـمن ، عدد من ٨-١٢ من دوائر الخبز المقدد (توست) .

الطريقة :

* تغسل الطماطم وتجفف وينزع الغطاء ثم تقور وتتبل كل واحدة بقليل من الملح والفلفل وتكفى وتترك مدة ١٠ دقائق .

* يعمل العصـاج ويضـاف اليه ملعـقة كبيـرة من المسـتـخرج من الطمـاطم وتترك حتي تتسبك ويضـاف المقدونس والارز ويتبل الخليط بالملح والفلفل .

* تحشى الطمـاطم بالخليط ويلاحظ أن يكون الحشو مرتفـعا ثم تدهن بـالسـمن وترص فى صـينيـة مـدهونة وتخـبز فـى الرف الاوسط لفرن متوسط الحرارة لمدة ١٠-١٥ دقيقة ثم ترفع باحتراس وتوضع على التوست وتجمل بقطع من غطاء الطماطم المستغنى عنه .

الباذنجان على الطريقة القبرصية

المقادير :

٣ من البـاذنجـان الرومى (حـوالى ثلاثة أرباع كـيلو) ، ٤ مـلاعق كبيرة زيت ، ٤ بصلات متوسطة الحجم (تقشر وتقطع حلقات رفيعة) ربع كـيلو ضـأن أو بقـرى مـفـروم ، ٤ حـبـات من الطمـاطم الجـامـدة (تقشـر وتقطع حلقات غليظة) نصف كوب بهريز مـتبل ، نصف كوب طمـاطم مـصـفـاه غليظ (بيـوريه) ، ٢-٣ بيـضـات ، نصف كـوب من

سطح اللبن الدسم ، ملح وفلفل .

الطريقة :

* يقشر الباذنجان ويقطع حلقات وترش الحلقات بالدقيق وتحمر في ملعقتين من الزيت حتى يبدأ لونها في الاحمرار – ترفع على ورقة ثم ترص في صحن فرن مستدير أو صينية غير عميقة .

* يضاف للزيت المتبقي من تحمير الباذنجان ملعقة كبيرة من الزيت وعندما يسخن يضاف اليه البصل واللحم ويستمر في التقليب على النار الهادئة حتى يحمر اللون خفيفاً – يصب الخليط فوق الباذنجان .

* تحمر الطماطم في ملعقة كبيرة من الزيت وتضاف جيدا ثم يصب فوق طبق الفرن .

* يعاد الطبق للفرن ثانيا ويطهى لمدة ١٥ – ٢٠ دقيقة حتى تجمد الصلصة ويحمر لونها .

كروكيت البطاطس

المقادير :

نصف إلى ثلاثة أرباع كيلو بطاطس مسلوقة ومهروسة جيدا ، ملح فلفل ، ملعقة كبيرة سمن أو زبد ، صفار ٢-٣ بيضات ، بيضة كاملة للتغطية ، فنجان من فتات الخبز الافرنجي الابيض ، زيت أو سمن غزير للتحمير .

الطريقة :

* يسيح السمن على النار ويضاف اليه البطاطس المهروسة ويقلبان جيدا ثم ينزع الوعاء من فوق النار ويترك ليبرد ثم يضاف اليه صفار البيض والملح والفلفل ويخفق جيدا مدة ٥ دقائق .

* يقسم الخليط لقطع متساوية وتشكل كل قطعة لاسطوانة وتغطى بقليل من الدقيق .

* تدهن كل اسطوانة بالبيض المخفوق ثم تغطى بفتات الخبز وتحمر فى السمن أو الزيت الغزير وترفع على ورقة الامتصاص الزائدة من المادة الدهنية .

* ترص فى الطبق المعد وتقدم وهى ساخنة .

الجزر بالزبد

الطريقة :

* يغسل الجزر ويكحت ويترك صحيحا أن كان صغيرا أو يقطع أصابع .

* يسلق فى ماء مغلى ويضاف اليه الملح حتى ينضج (من ٢٠ – ٣٠ دقيقة) .

* ينزع من ماء السلق ويضاف اليه قطعة زبد بحجم البيضة الكبيرة لكل ثلاثة أرباع كيلو جزر .

* يعاد تسخينه ثم يغرف ويرش بالمقدونس المفرى قبل التقديم مباشرة .

الفصل السابع

النـــشويـــات

الأرز بالشعرية

المقادير :

كوب أرز ، ١-٢ فنجان شعرية مكسرة أو حسب الرغبة ، ٥ر١-٢ ملعقة كبيرة سمن ٢ كوب ماء ساخن ، ملح .

الطريقة :

* ينقى الارز ويغسل ثم ينقع فى ماء ساخن وملح مدة ساعة وتقليبه من وقت لآخر خلال مدة النقع - يصفى من ماء النقع ويغسل بالماء البارد ويصفى منه .

* يقدح السمن وتحمر فيه الشعرية حتى يصفر لونها ثم ترفع من السمن .

* يحمر الأرز فى السمن المتخلف حتى يسمع له صوت خشخشة .

* يضاف للأرز الماء الساخن والملح ويترك حتى يغلى فتضاف الشعرية ويقلب الخليط بخفة - تهدأ الحرارة ويترك حتى ينضج .

* يكبس فى قالب ويقلب فى صحن أو يغرف فى صحن التقديم قد يجمل كالمبين بالشكل أو يقدم بدون تجميل .

الحاج أرز

المقادير :

٢ كوب أرز ، ٢ كوب بهريز طيور + ٢ كوب ماء أو أربع أكواب بهريز ، ٢-٣ ملاعق زبيب بناتى ، ملعقتان من لوز أو بندق مقشور

أو سوداني مقشور ، ملعقتان من صنوبر أو خليط من الزبيب والمكسرات حسب الرغبة ، سمن للتحمير ، بهار .

الطريقة :

* ينقى الصنوبر فى حالة استعماله وتنزع أعناق الزبيب ويغسل ويجفف تماما .

* يقشر اللوز فى حالة استعماله ويقطع أنصافا أو أرباعا ، ويقشر السودانى ويقطع أنصاف .

* يقدح السمن ويحمر فيه اللوز أو البندق أو السودانى حتى يصفر لونه ويضاف الزبيب والصنوبر فى حالة استعماله ويقلب الخليط حتى يحمر اللون ثم ينشل .

* يحمر الأرز فى السمن المتخلف حتى يصبح لونه بنياً فاتحاً ثم يضاف البهريز والماء أو البهريز فقط ويتبل الأرز بالملح وقليل من الفلفل والبهار ويترك حتى يغلى .

* تضاف المكسرات «يحتفظ بجزء منها لتجميل السطح» وتقلب بخفة مع الأرز وتهدأ النار ويترك حتى ينضج .

* يغرف فى صحن ويجمل بالمكسرات المحجوزة ويقدم عادة كفرشة للطيور أو مقاطع اللحم أو كباب الضأن .

قالب الأرز بالزبادى

المقادير :

مقدار من الأرز المفلفل ، سمن - ربع كيلو عصاج بدون طماطم

، سلطانية زبادى .

الطريقة :

* يغرف الأرز المفلفل والعصاج فى قالب الماظية فى طبقات متبادلة مع مراعاة الأبتداء والإنتهاء بطبقة من الأرز .

* يقلب القالب فى طبق صينى مسطح كبير ويغطى بالزبادى بعد تتبيله بالملح وخفقه بالشوكة حتى يسيل نوعا ويصبح متجانسا كسلطة الزبادى .

يقدم مجمل بعرق من المقدونس .

الجلاش بكريمة الجبن

المقادير :

نصف كيلو جلاش طازج ، ٣ ملاعق كبيرة سمن ، ٥ر١ كوب لبن ملح ، فلفل ، جوزة الطيب ، ٣-٤ بيضات كبيرة ، ٣ ملاعق كبيرة جبن رومى مبشور ، ملعقة كبيرة دقيق أو كورن فلور .

الطريقة :

* لعمل كريمة الجبن يضاف اللبن قليلا قليلا ألى الكورن فلور أو الدقيق مع التقليب حتى ينتهى اللبن .

* يخفق البيض قليلا ثم يضاف إلي خليط اللبن والدقيق وكذا يضاف الجبن الرومي المبشور ثم يتبل الخليط بالملح والفلفل وجوزة الطيب ويرفع على النار فى حلة من النحاس مع التقليب المستمر بالمضرب السلك حتى يغلى .

* يرفع الخليط من فوق النار ويقلب من حين لآخر حتى يبرد وذلك حتى لا تتكون قشرة على سطحه .

* يدهن صاج مستطيل بالسمن السائح دهنا جيدا ، ويقطع رقاق الجلاش مستطيلات بحجم الصاج ويحتفظ بالزوائد .

* يوضع نصف عدد مستطيلات الجلاش بالصاج المدهون واحدة فواحدة مع رش قليل جدا من السمن السائح بين كل طبقة وأخرى ثم توزع القصاصات الزائدة فوق هذه الطبقة بالتساوى ويرش بينها قليل من السمن السائح .

* يصب خليط كريمة الجبن فى الصاج ويسوى ثم يغطى بباقى الرقاق وبنفس الطريقة .

* يقطع صاج الجلاش بالسكين على شكل معينات يسيح قدر من ملعقة من السمن وتصب على السطح ويترك الصاج مدة نصف ساعة .

* يزج فى فرن متوسط الحرارة حتى يصفر لونها وتنضج .

مكرونة بالكرنفال

المقادير :

ربع كيلو مكرونة مسلوقة ، ملح ، فلفل ، بصلة ، واحدة كبيرة من الفلفل الأخضر الرومى ، ملعقتان من الزبد ، ملعقة كبيرة من الدقيق نصف كيلو لبن (كوبان) أربع ملاعق كبيرة من الجبن الرومى المبشور ملعقة كبيرة من البقسماط .

الطريقة :

* تقشر البصلة وتفرى ، وتنزع البذور من الفلفل ويفرى .

* يسخن الزبد ويضاف اليه الفلفل الرومى والبصل المفرى ويقلب على النار لمدة خمس دقائق حتى تلين الخضر بشرط ألا يحمر لونها .

* يرفع الإناء من فوق النار ويضاف الدقيق ويقلب ثم يصب اللبن تدريجيا مع التحريك المستمر .

* يعاد الوعاء على نار هادئة حتى تصل الصلصة لدرجة الغليان مع ملاحظة التقليب طول الوقت وبعد الغليان لمدة ٢-٣ دقائق تضاف اليه الجبن الرومى المبشور (يحتفظ بملعقة كبيرة للوجه) والمكرونة المسلوقة ويتبل الخليط بالملح والفلفل .

* يصب خليط المكرونة فى صحن فرن أو صينية مدهونة بالسمن ويرش السطح بالجبن الرومى المحتفظ به ثم بالبقسماط .

* تخبز بالرف العلوى لفرن حار نوعا حتى يحمر الوجه وتسخن محتويات الطبق .

قالب الأرز بالسودانى

المقادير :

١ر٥ كوب أرز ، ٢ ملعقة كبيرة سمن ، ٢ ملعقة كبيرة دقيق ، ٢ كوب لبن ، بيضتان مخفوقتان ، ملح وفلفل ، بصلة كبيرة مفرية ناعما كوب سودانى مفرى غليظ ، بقسماط أبيض ناعم .

الطريقة :

* يسلق الأرز النظيف المغسول فى ماء مملح حتى يقرب من النضج ثم يصفى من ماء السلق .

* تعمل صلصة بيضاء بالسمن والدقيق واللبن وتغلى جيداً على النار مع التقليب ثم يرفع من فوق النار وتترك حتى تهدأ حرارتها وحينئذ يضاف إليها البيض المخفوق جيداً تدريجياً مع الخفق الجيد وتتبل الصلصة بالملح والفلفل .

* تضاف جميع المقادير بعضها لبعض وتقلب ويعاد تتبيلها .

* يدهن قالب كعك مستطيل بالسمن الدافىء دهناً متساوياً ويغطى بطبقة من البقسماط الأبيض .

* يصب خليط الأرز فى القالب المعد ويوضع فى فرن متوسط الحرارة حوالى نصف ساعة .

* يقلب القالب فى صحن ملائم لحجمه ويقدم – وقد يقدم معه مقدار من سلطة الطماطم .

الفصل الثامن

الحــــلوى

الكريمة بعصير الفراولة

المقادير :

كوب فراولة مصفاه ، كوب كريمة لبانى ، ٥ - ٦ ورقات جيلاتين مذابة فى ٣ ملاعق كبيرة ماء .

للتجميل :

كريمة مخفوقة وفراولة « يمكن الإستغناء عنها » .

الطريقة :

* تغسل الفراولة «حوالى نصف كيلو» وتقطف وتجفف قليلا (ويحتفظ ببضع وحدات جالسة منها للتجميل) ثم تصفى بمصفاة الخضر الضيقة الثقوب أو خلال شاشة ويكال الناتج .

* تبرد الكريمة وتخفق بالمضرب «بقوة فى البداية وكلما غلظت أبطىء فى الضرب خوفا من تجمدها» حتى تغلظ نوعا ويضاف إليها الفراولة المصفاه وتحلى بالسكر حسب الرغبة .

* تضاف الجيلاتين المذابة ببطء ويقلب الخليط بسرعة ثم يستمر فى التقليب ببطء حتى تتجانس المكونات .

* يصب الخليط فى طبق حلو بللورى عميق وتترك حتى تجمد ، وعند التقديم تجمل بوردات من الكريمة المخفوقة ووحدات الفراولة المحتفظ بها كالمبين بالشكل أو على حسب الرغبة .

بودنج الأرز باللبن

المقادير :

عدد ٣ بيضات ، قليل من الفانيليا ، نصف كيلو لبن (٢كوب) ،

جوزة الطيب ، نصف فنجان شاى زبيب بناتى ، نصف فنجان سكر ، فنجانان أرز مسلوق .

الطريقة :

* يضاف السكر للبيض ويخلطان معاً ثم يغلى اللبن ويصب فوق خليط البيض والسكر مع التقليب السريع ويضاف الأرز المسلوق والزبيب المعد ويقلب الجميع .

* يضاف قليل من الفانيليا ويوضع الخليط فى طبق فرن مدهون بالسمن ويرش السطح بقليل من جوزة الطيب ثم يوضع الطبق فى صينية بها ماء دافىء لأرتفاع ٣ سم .

* توضع الصينية فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج البودنج.

البقلاوة

المقادير :

ثلث كيلو جلاش طازج ، نصف كوب سمن سائح .

للحشو : نصف كوب من المكسرات المفرية غليظا ، ملعقتان كبيرتان من السكر السنترفيش قليل من ماء الورد .

الشراب : ثلاثة أرباع كوب سكر ، كوب ماء ، نقط من عصير الليمون ، فانيليا أو ماء ورد .

الطريقة :

* لعمل الشراب السكرى يذاب السكر فى الماء المغلى على نار هادئة ثم يضاف عصير الليمون وتقوى النار ويترك حتى يعقد قليلا مع نزع الريم كلما ظهر ، يرفع من فوق النار ويستعمل حسب الطلب.

* تدهن صينية مستديرة قطرها ٨-٩ بوصات بالسمن السائل جيدا .

* يقطع رقاق الجلاش مستديرات باتساع الصينية - يوضع نصف عدد الرقاق بالصينية المدهونة واحدة فواحدة مع رش قليل جدا من السمن السائل بين كل طبقة وأخرى ثم توضع القصاصات الزائدة من المستديرات . فوق هذه الطبقة بالتساوى .

* تخلط المكسرات المفرية بالسكر وبقليل من ماء الورد وتفرد فوق الرقاق (وفى حالة استعمال الفستق يستغنى عن السكر وماء الورد) .

* يغطى الحشو بباقى الجلاش وبنفس الطريقة ثم تقطع الصينية بالسكين قطعا معينة الشكل .

* يسيح السمن ويصب على السطح وتترك الصينية مدة ربع ساعة ثم تزج فى فرن متوسط الحرارة حتى يصفر لونها وتنضج تسقى بالشراب البارد وتترك حتى تبرد تماما .

لقمة القاضى بالشراب

المقادير :

العجينة : نصف كيلو دقيق ، ذرة ملح ، قطعة من خميرة البيرة فى حجم عين الجمل ، ملعقة صغيرة سكر سنترفيش ، ماء دافئ للعجن ، زيت للتحمير .

الشراب : واحد وثلاث أرباع كوب سكر ، الشراب ، كوب ماء ، نقط من عصير الليمون ، ماء ورد أو فانيليا .

الطريقة :

* يعد الشراب بالطريقة السابقة (كما فى البقلاوة) ويترك حتى يعقد نوعا ثم يرفع بعيدا عن النار وتضاف النكهة ويبرد .

* لعمل العجينة تضاف ملعقة السكر للخميرة وتدعك بملعقة صغيرة حتى تسيل ثم يضاف إليها قليل من الماء الدافىء .

* تضاف ذرة الملح للدقيق وينخل ثم تعمل حفرة بوسطه وتصب فيه الخميرة وتقلب مع الدقيق ثم يعجن الدقيق بالماء الدافىء حتى تتكون عجينة لينة نوعا ثم تضرب العجينة جيدا باليد حتى تترك جوانب الاناء بسهولة .

* تغطى العجينة وتترك فى مكان دافىء حتى تخمر .

* تدهن اليد اليسرى بالزيت ثم يؤخذ فيها مقدار من العجينة ويضغط عليها قليلا حتى تظهر العجينة من أعلى اليد ثم تقطع قطعا صغيرة (حجم البندقة الكبيرة) بملعقة صغيرة مدهونة بالزيت وتوضع فى الزيت المقدوح تكرر العملية حتى ينتهى المقدار وأثناء التحمير تقلب لقمة القاضى حتى تحمر بالتساوى - تنشل من زيت التحمير وتوضع على ورقة زبد مكرمشة أو مصفاه للتخلص من الزيت الزائد وتسقى وهى ساخنة بالشراب البارد وتنشل من الشراب وتوضع فى الطبق المعد وترش بقليل من القرفة الناعمة .

بلح الشام

المقادير :

العجينة : ٢ ملعقة كبيرة زبد (قطعتان فى حجم البيضة) كوب ماء ، ملء ٤ ملاعق كبيرة دقيق ، ذرة ملح ، ٣ - ٤ بيضات تبعا

للحجم ، قليل من الفانيليا ، زيت أو سمن غزير للتحمير .

الشراب : مقدار من الشراب المبين فى البقلاوة - للتجميل : سودانى مفرى أو مكسرات مفرية - وقد يستغنى عنها .

الطريقة :

* يوضع الزبد والماء فى أناء ويرفع عى النار الهادئة حتى يصل لدرجة الغليان ثم يرفع بعيداً عن النار ويضاف إليـه الدقيق المنخول (دفعة واحدة مع التقليب المستمر بملعقة خشبية حتى تتكون عجينة ناعمة) .

* يرفع الاناء ثانية على النار المتوسطة مع التقليب المستمر لمدة دقيقة حتى تتكور العجينة وتنفصل من جوانب الاناء وحينئذ ترفع بسرعة من فوق النار وتترك العجينة لتبرد نوعا ثم يضاف البيض المخفوق واحدة بعد الاخرى مع التقليب المستمر بقوة حتى نحصل على عجينة ملساء ناعمة ذات قوام متوسط وتضاف الفانيليا مع البيضة الأخيرة .

* توضع العجينة فى كيس به بلبلة منقوشة خاصة ببلح الشام .

* تدهن اليد اليسرى بالزيت وتضغط عليها العجينة من الكيس على هيئة أصابع طولها ٧,٥ سم ويلقى كل أصبع باحتراس فى الزيت أو السمن المقدوح خفيفا وتكرر العملية .

* تقلب من وقت لآخر أثناء التحمير حتى تنضج تماما ثم ترفع بمقصوصة على ورقة لتمتص الزيت .

* يوضع فى صينية ويغمر بالشراب ويرفع من الشراب ويرص بنظام ، فى طبق التقديم وقد يرش السطح بجوز الهند المحمص

خفيفا أو السودانى المفرى المحمص خفيفا .

الكسكسى بالسميط

المقادير :

ثلاثة أرباع كيلو سميط خشن ، ذرة ملح ، ثلاثة أرباع كوب ماء بارد ، ربع كوب سمن .

للتقديم : سكر بودرة وزبيب بناتى أو فول سودانى مفرى ، نصف فنجان زبيب مفرى ، نصف فنجان سكر ناعم ، ملعقة صغيرة بشر برتقال . ملعقة قرفة ناعمة ، ٢ ملعقة كبيرة ماء زهر .

الطريقة :

* ينخل الدقيق السميط بالمنخل السلك ويندى بالماء تنديه بسيطة - وتجهز حله واسعة مرتفعة الحافة وتملأ لمنتصفها بالماء البارد - وتوضع مصفاه نظيفة فوق الحلة وتلحم بقطعة نسيج مغطاة بطبقة من العجين وترفع الحلة على النار حتى يغلى الماء - أو تستعمل حلة البخار الخاصة فى حالة وجودها .

* يوضع الكسكسى (السميط المندى) فى شاشة توضع فى المصفاة وتطوى أطرافها عليه لتغطيته ثم تغطى المصفاة بغطاء حلة ويترك على النار مدة ٤٥ - ٥٠ دقيقة .

* ترفع الشاشة من المصفاة ويفرد الكسكسى فى وعاء ويقلب بمقصوصة لفصل الذرات بعضها عن بعض ويترك حتى تهدأ حرارته نوعا ثم يرش بمقدار ثلث كوب من الماء البارد وتفكك الذرات بخفة باليد .

* يعاد الكسكسى للشاشة ويوضع ثانيا فى المصفاة ويغطى ويطهى ثانيا فى المصفاة ويغطى ويطهى ثانيا مدة ٥٠ دقيقة ، ينزع بعدها من الشاشة ويوضع فى وعاء ويضاف إليه السمن ويقلب بمقصوصة وهو ساخن .

التقديم : يغرف فى صحن على هيئة هرم ويرش بالزبيب والسكر الناعم ويقدم مع سكر ناعم فى صحن على حدة ، أو يخلط السودانى والسكر وماء الزهر ويخلط بالكسكسى ومعها بشر البرتقال والقرفة ويغرف ويجمل بالزبيب والسكر الناعم - يجب أن يؤكل طازجا ولا يترك فى وعاء من النحاس .

البسبوسة

المقادير :

نصف كيلو دقيق سميط ناعم ، ٣ أكواب سكر ، ملعقة صغيرة بكينج بودر ، ملعقة كبيرة سمن ، كوب لبن زبادى ، طحينة بيضاء لدهن الصينية أو السمن مقدوح سائح بارد ، لوز مقشور أو صنوبر للتجميل « وقد يستغنى عنه » .

الطريقة :

* يعمل الشراب السكرى من نصف مقدار السكر وحوالى كوب ماء ويوضع نقط من عصير الليمون وبمجرد الغليان يرفع من فوق النار وتضاف إلية ملعقة السمن وماء الورد أو الفانيليا .

* يخفق الزبادى جيدا ويضاف إليه باقى السكر ويخفق ثم تضاف باقى المقادير تدريجيا مع التقليب حتى تتكون عجينة يابسة نوعا ، ويلاحظ عدم زيادة ليونة العجينة حتى لا تجمد عند الخبز .

* تدهن صينية بالطحينة البيضاء (القاع والجوانب) أو بالسمن المقدوح السائح البارد وتفرد بها العجينة وتساوى تماما ثم تقطع معينات ويوضع بوسط كل لوزة مقشورة أو صنوبرة حسب الرغبة أو تترك بدونه ، وتترك البسبوسة لمدة نصف ساعة لتستريح .

* تخبز البسبوسة فى فرن متوسطة الحرارة وتترك حتى تنضج ويحمر وجهها وبمجرد خروجها من الفرن تسقى بالشراب الساخن نوعا ثم تزج فى الفرن لمدة دقيقتين ، ترفع بعدها من الفرن وتبرد .

البسيمة

المقادير : نصف كيلو جوز هند مبشور ، نصف كيلو سكر سنترفيش ، ربع كيلو دقيق (٦ ملاعق كبيرة) ملعقة صغيرة بيكنج بودر ، ثلاث أرباع كوب ماء بارد ، طحينة بيضاء .

الطريقة :

* تدهن صينية بالطحينة دهنا جيدا .

* تخلط المقادير الجافة بعضها ببعض ثم تعجن عجينة يابسة نوعا بالماء البارد وتترك نصف ساعة .

* تفرد العجينة بالصينية المعدة وتسوى تماما ثم تزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر وجهها .

القطايف

المقادير :

نصف كيلو قطايف صغيرة ، مقدار من الشراب المبين فى البقلاوة ، زيت أو سمن للتحمير ، ماء ورد .

للحشو : ٣ ملاعق كبيرة مكسرات مفرية ، ملعقة كبيرة سكر

سنترفيش ، ٢ ملعقة كبيرة زبيب بناتى ، ماء ورد « وقد يستبدل بالمكسرات الفول السودانى » .

الطريقة :

* تخلط مقادير الحشو بعضها ببعض ويضاف إليها ماء الورد وإذا أستعمل الفول السودانى النيىء غير المملح فيحسن فريه ثم تحميره خفيفا فى السمن قبل إضافته لمقادير الحشو .

* يوضع جزء من الحشو على القطايف وتطوى نصفين ويضغط على الطرفين ليلتصقا أو توضع دائرتين معا إذا كانت القطايف من النوع الصغير جدا .

* تحمر فى الزيت أو السمن المقدوح وتنشل منه وتوضع فى الشراب البارد وترفع منه بسرعة .

* تجمل برشها بالبندق أو حسب الرغبة وتقدم ساخنة أو باردة .

القطايف بالكريمة باتيسير

المقادير :

القطايف : نصف كيلو قطايف صغيرة ، مسلى صناعى .

الكريم باتيسير : ملعقة كبيرة كسترد بودر ، ملعقة كبيرة دقيق منخول ، ٤ ملاعق كبيرة سكر سنترفيش ، ٢ كوب لبن ، ٤ ملاعق كبيرة لبن بارد ، فانيليا ، جوز هند مبشور .

الشراب : ثلاثة أرباع كوب ماء ، ١,٥ كوب سكر سنترفيش ، قليل من الفانيليا أو ملعقة حلو ماء ورد ، نقط من عصير الليمون .

الطريقة :

* تستخدم مقادير الشراب فى عمل محلول سكرى بالطريقة المعروفة والمبينة فى البقلاوة .

* لعمل الكريم باتيسير تخلط الكسترد بودر بالدقيق ثم يفكك الخليط فى مقدار اللبن البارد .

* يوضع باقى اللبن على النار بعد تحليته بالسكر ويترك حتى يغلى .

* يصب اللبن المغلى على خليط الكستردة المفكك مع التقليب الجيد ثم يعاد خليط اللبن على النار ويترك ليغلى مع التقليب المستمر حتى يصير سميكا ويتم نضج الكستردة من « ٣ - ٥ دقائق » .

* تضاف الفانيليا ومبشور جوز الهند للكستردة وتترك حتى تبرد تماما .

* تحشى القطايف بالكستردة وتقفل بالطريقة المعروفة - يقدح السمن وتحمر فيه القطايف ثم تسقى وهى ساخنة بالشراب البارد وترص فى الطبق المعد وتقدم .

أصابع الكنافة فى الفرن

نصف كيلو كنافة طازجة ، ٤ ملاعق كبيرة سمن ، مقدار من الشراب السكرى المبين فى البقلاوة .

للحشو : ثمن - ربع كيلو سودانى مفرى مخلوط بملعقة مسطحة قرفة ناعمة وملعقة كبيرة سكر ، فانيليا أو ماء ورد .

الطريقة :

* يجهز الحشو بخلط السودانى مع القرفة والسكر وماء الورد

أو الفانيليا .

* تؤخذ خصلة من الكنافة وتفرد على منضدة وتساوى (يغطى باقى المقدار لكيلا يجف) .

* يوضع مقدار من الحشو على طرف الخصلة المفرودة ويلف الاصبع ثم يقطع لفصله عن باقى الخصلة ويوضع فى صينية مدهونة جيدا بالسمن بشرط أن يلامس الطرف المقطوع قاع الصينية (ويلاحظ تغطية الخصلة أثناء العمل بشاشة مبللة بالماء ومعصورة) .

* تكرر العملية حتى تنتهى الخصلة وترص الاصابع فى الصينية بجوار بعضها تماما وتكرر العملية مع خصلة أخرى وهكذا حتى ينتهى المقدار .

* يقدح السمن ويرش على الاصابع وتزج الصينية فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر لونها .

* ترص الاصابع فى مصفاه لتصفية السمن ثم ترش بقليل من الماء الساخن وتهز المصفاة للتخلص من الماء .

* تسقى الاصابع بالشراب المعد البارد وتترك حتى تبرد .

صينية الكنافة

المقادير :

نصف كيلو كنافة ، ربع الى ثلث كوب ثمن سائح .

شراب سكرى مكون من : كوب وربع كوب من السكر ، ثلاث أرباع كوب من الماء ، ملعقة صغيرة عصير ليمون ، ماء ورد أو فانيليا .

الحشو : نصف كوب من المكسرات المفرية غليظ والزبيب ، ملعقة

سكر سنترفيش ماء ورد أو فانيليا .

التجميل : مكسرات مفرية وكريمة ، وقد يستغنى عنها .

الطريقة :

* تستخدم مقادير الشراب فى عمله بالطريقة المبينة فى البقلاوة.

* تفكك الكنافة وتقطع بالسكين قطعا صغيرة وتخلط جيدا بنصف مقدار السمن السائح .

* يفرد نصف مقدار الكنافة فى صينية مدهونة على هيئة طبقة متساوية ثم يوضع الحشو ثم باقى الكنافة .

* يضغط على سطح الصينية باليد ضغطا جيد ويرش باقى السمن على السطح .

* تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر السطحان أو تطهى على نار هادئة مع تحريك الصينية طول الوقت حتى يحمر القاع والجوانب وتقلب باحتراس على الوجه الآخر حتى يحمر .

* تسقى بالشراب البارد وتترك حتى تبرد ثم تقلب وتجمل بالمكسرات المفرية والكريمة أو تقدم سادة .

صينية الجلاش الجاف

المقادير :

ربع كيلو جلاش جاف ، ٣ ملاعق كبيرة سمن ، نصف كيلو لبن (٢ كوب) ، ٣ - ٤ بيضات ، ملء ملعقة كبيرة سكر ناعم .

الحشو : مقدار من السودانى المفرى أو المكسرات وزبيب ، ثلث كوب سكر سنترفيش ، فانيليا .

الشـــراب : كـوب ونصف كـوب سكر ، ثلاثة أرباع كــوب مــاء ، نصف ملعقة صغيرة عصير ليمون ، ماء ورد أو فانيليا .

الطريقة :

* يخفق البيض خفيفا ويضاف إليه اللبن والسكر والفانيليا ويقلب الخليط حتى يذوب السكر .

* توضع ورقة جلاش فى صينية مدهونة بالسمن دهنا جيدا ثم تبل رقاقة أخرى فى خليط اللبن وترفع بسرعة وتوضع فى الصينية وترش بقليل من السمن وتكرر العملية حتى ينتهى نصف الجلاش .

* تخلط مقادير الحشو بعضها ببعض وتوزع بالتساوى فى الصينية .

* يوضع العدد الباقى من رقاق الجلاش بنفس الطريقة ، يصب باقى مقدار السمن على الوجه وتزج الصينية فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر لونها نوعا .

* تقطع بأحتراس وتسقى بالشراب البارد وتترك حتى تبرد وتقدم.

* * *



جيهان

نشوى للخدمات الإعلاميـة
ت: ٣١٨٦١٧٧